

[1]



Nuestra Calidad no tiene secretos, tiene razones



CARMOLE
Cárnicas Montaña Leonesa, S.L.
C/La Estación 29
La Vecilla -LEÓN

[2]



EL EMBUTIDO LEONÉS

El clima de León es especialmente propicio para el curado de casi cualquier tipo de embutido. En las distintas zonas de la provincia de León produce, en la mayor parte de los casos, embutido de forma artesanal. Embutir en una tripa (preferiblemente natural) los ingredientes en su justa medida, magro de cerdo, tocino, pimentón y ajo, le confieren al embutido leonés un sabor característico.



Luego el clima frío y seco de León se encargan del resto. Una curación apropiada para lograr un punto óptimo de consumo. Hay zonas en las que el humo también tiene su parte importante en este proceso.



Todo ello sumado a los rigurosos controles de calidad y sanidad a los que son sometidos, garantizan una excelencia en el producto final.

En la mayoría de los embutidos podemos encontrar sus variedades *dulce*, *semipicante* y *picante*, para aclimatarse a todos los gustos y paladares. En función de la composición y de la cantidad de ingredientes que se empleen, pueden ser más o



CARMOLE
Cárnicas Montaña Leonesa, S.L.
C/La Estación 29
La Vecilla - LEÓN



menos grasos. Nuestra empresa se decanta por los embutidos *de mayor contenido en magro, más saludables y con menor porcentaje de tocino.*

La variedad también es una nota distintiva del embutido leonés, en su materia prima, porque no sólo nos encontramos el típico de cerdo, también hay que destacar especialmente el de vaca, que difiere en textura, sabor, aroma e incluso tamaño. Y por supuesto se dan otras variedades como corzo, o jabalí, pero estos ya no son típicamente oriundos de León, porque pueden encontrarse en otras localidades. Y desde luego en sus diversas formas en que lo podemos encontrarlo. Dos suelen ser las formas típicas: de herradura por su similitud con esta; y el cular que configura un embutido recto, largo y ligeramente más ancho.

HISTORIA Y DISTRIBUCIÓN ESPACIAL

El chorizo tiene un origen primitivo, está estrechamente ligado a la "matanza del cerdo", una de las tradiciones gastronómicas, festivas, culturales y hasta religiosas con más tradición en las sociedades rurales, mediante la cual, las familias se abastecían de una reserva de carne para todo el año. Así, en el Calendario Románico de San Isidoro (siglo XII), ya aparece reflejado, en el mes de Noviembre (mes de la matanza o del sanmartino), la figura pintada de un hombre sujetando a un cerdo al que va a sacrificar. Los chorizos se fabrican tradicionalmente en toda la provincia, aunque es en la mitad norte donde el ahumado y especialmente, las condiciones climáticas son más propicias para su curación.



[4]



NUESTRO EMBUTIDO



La elaboración comienza SIEMPRE por un control y una selección cuidadosa de las carnes de cerdo. El posterior picado proporciona la base para la obtención de cualquiera de las variedades.

En una segunda etapa personalizamos el producto a través del "adobo" de las carnes con ingredientes naturales, seleccionando minuciosamente las especias que compondrán su adobo y que les aportaran el sabor y aroma peculiar que les distingue. En una etapa posterior son embutidas en tripa para acabar depositados en nuestros secaderos donde adquieren todo el aroma y sabor que les caracteriza.

EL CHORIZO

Embutido elaborado con carne especialmente seleccionada: solo se destinan las hembras de más de 100 kg de peso, utilizando canales enteras para asegurar su procedencia y calidad. Sometido a un proceso de curación tradicional al frío y a las heladas propias de estas tierras montañosas, lo que le confiere un color rojo-oscuro característico, un aroma peculiar y desde luego un sabor inconfundible.



CARMOLE
Cárnicas Montaña Leonesa, S.L.
C/La Estación 29
La Vecilla - LEÓN

[5]



La forma de presentación más característica es la de herradura o "corra", con los extremos atados y unidos por un hilo para

poderlos colgar en los varales donde se realiza el proceso oreado al aire y en su caso el de ahumado. Es, junto con la cecina, uno de los embutidos más tradicionales de la gastronomía leonesa y, a la vez, el más conocido y demandado por las gentes que visitan la provincia.

CHORIZO HERRADURA

Embutido curado que se elabora con carne magra y de tocino de cerdo especialmente seleccionados, en una combinación de 80/20, lo que le confiere unas características propias. Pero además se emplea un adobo tradicional realizado exclusivamente con pimentón, sal y ajo, que le proporciona un sabor casero inconfundible.

Tras un amasado cuidadoso de las carnes, siguiendo métodos puramente artesanales, la masa se embute en tripa natural de cerdo. Finalmente se cura en los secaderos. El producto que se obtiene es un chorizo casero, con el sabor típico e inconfundible que caracteriza al chorizo de León.



CARMOLE
Cárnicas Montaña Leonesa, S.L.
C/La Estación 29
La Vecilla - LEÓN

[6]



El producto resultante semeja a una herradura de aproximadamente 650 gr de peso y en función del gusto del consumidor, podrá encontrar dos variedades, el dulce (cuerda blanca) y el picante (cuerda roja), en función del tipo de pimentón que se emplea en el adobo. Es un producto que aguanta perfectamente en los hogares sin necesidad de grandes esfuerzos, mantiene sus propiedades durante más de seis meses a una temperatura de entre 0° y 5°.

CHORIZO CULAR

Chorizo que se presenta en tripa gruesa de cerdo de 40-50 mm. de calibre y 50-60 cm. de longitud. Al corte presenta un aspecto marmóreo con predominio de la parte magra, de color rojo y vivo. Se compone de un 80% de magro de cerdo, un 20% de tocino, sal, pimentón, ajo, orégano. También admite las variedades de dulce o picante, a gusto del consumidor. El producto final se vende en unidades de un kilogramo de peso.

VALOR ENERGÉTICO (por 100 gr. de producto)

Energía:	1739 KJ/ 416 Kcal
Proteínas:	25,24 g
Hidratos Carbono:	1,2 g
Grasas:	34,3 g



CARMOLE
Cárnicas Montaña Leonesa, S.L.
C/La Estación 29
La Vecilla - LEÓN

[7]



CHORIZO FRESCO

El chorizo fresco está especialmente concebido para su consumo inmediato, sin pasar por un periodo de curación, a la plancha, cocido o escaldado. Para hacerlo cocido se recomienda cocinarlo durante 10 minutos desde que rompe a hervir el agua, y acompañado de "cachelos" (patatas cocidas) hace que su mesa se convierta en un placer. A la plancha, en barbacoa, cocido al vino o a la sidra, el Chorizo fresco es un bocado siempre exquisito.

VALOR ENERGÉTICO (por 100 gr. de producto)

Energía:	1639 KJ/ 416 Kcal
Proteínas:	19,6 g
Hidratos Carbono:	0,2 g
Grasas:	35,2 g

SALCHICHÓN

Siguiendo con el mismo proceso de fabricación, el salchichón es un embutido crudo curado, obtenido con la mezcla de magro y de tocino en una porción de 80% -20%, siempre seleccionados de hembras de porcino de más de 100 kilogramos de peso, por su excelente resultado en la calidad final del producto.



CARMOLE
Cárnicas Montaña Leonesa, S.L.
C/La Estación 29
La Vecilla -LEÓN



A continuación, siguiendo el método tradicional de adobo, se sazona con sal y se añaden las especias, primordialmente la pimienta y otros condimentos y aditivos autorizados, siempre productos de calidad reconocida y excepcional.

Nuestro salchichón se elabora en dos formatos, el tipo "Cular", tiene forma recta y alargada de casi un kilogramo de peso y el llamado tipo "Sarta" o "Herradura", con forma de herradura, más estrecho y ligero, con un peso de unidad de venta de 650 gr.

VALOR ENERGÉTICO (por 100 gr. de producto)

Energía:	1739 KJ/ 416 Kcal
Proteínas:	25,24 g
Hidratos Carbono:	1,2 g
Grasas:	34,3 g

LOMO EMBUCHADO

Los lomos de cerdo son cuidadosamente seleccionados en el momento de su recepción, de manera que la materia prima de partida tenga unas características homogéneas y que permitan la obtención de un producto final de gran calidad.

Como con el resto del embutido el proceso de fabricación se inicia con el adobado, donde se emplean siempre ingredientes naturales como son sal, pimentón y ajo.





Una vez los lomos son adobados, permanecen así durante varios días hasta que son embutidos en la tripa que les corresponde.

El lomo embuchado en tripa al ser más grueso, es introducido tras la embutición en una malla que homogeneiza su forma. En la etapa final el Lomo embuchado pasará por los secaderos, donde permanece un mínimo de 2 meses, hasta alcanzar el grado de curación idóneo que resaltarán su gusto y aroma naturales.

El resultado es un lomo de aproximadamente 1,75 kg.



Como en cualquier otro embutido su conservación es muy prolongada (seis meses) y sencilla basta mantenerlo entre 0° y 5°, p

VALOR ENERGÉTICO (por 100 gr. de producto)

Energía:	929 KJ/ 220 Kcal
Proteínas:	42,27 g
Hidratos Carbono:	Trazas
Grasas:	5,70 g

LA CECINA TRADICIONAL

La cecina es el producto más emblemático de León, el más conocido y el máspreciado. Es un producto único, propio y característico de estas tierras. Su elaboración se inicia con la rigurosa selección de las mejores piezas de las patas traseras de vacuno;





que se despiezan en cuatro tipos la tapa, la babilla, la contra y la cadera y luego se perfilan para dar el ajuste adecuado a la pieza.

El proceso de producción se inicia con el salado, con el fin de evitar su deshidratación y mantener su perfecta conservación, además de dar la característica propia al color y al sabor del producto.

Muy pronto se lava para eliminar la sal adherida y se deja reposar durante un mes en los secaderos de asentamiento, De ahí, a la bodega hasta completar su maduración que llega a los siete meses.



Para conseguir una gran cecina se necesita buena materia prima, buenas manos y paciencia, mucha paciencia, porque el proceso es largo, esencialmente natural y los

métodos son artesanales, pero a cambio el resultado final es un producto inigualable de excelente calidad.

El aspecto típico de la cecina es oscura, parduzco con espectaculares ribetes dorados; al corte presenta una brillante tonalidad rojiza con un ligero veteado de grasa que le proporciona una consistencia fibrosa y le da ese sabor tan propio y característico.

El peso de cada pieza podrá variar pero ronda según el tipo de pieza los siguientes: pieza de tapa da un peso en torno a los 4kg 3,5 kg. y la cadera que ronda los 3 kg de peso.





LA CECINA EMBUCHADA

Este producto se elabora a partir de los cuartos traseros del ganado vacuno. En la cecina embuchada se emplean las piezas de cadera, los redondos principalmente, ya que son los que pueden ajustarse a la forma y al proceso especial de tan succulento manjar.

Como siempre el proceso descansa en una cuidada selección de las piezas, para posteriormente proceder a su salazón. Esta etapa dura poco, apenas un día tras el que se procede al lavado y eliminación de los restos de sal y se embucha en tripa de cerdo natural.

La cecina embuchada permite por un lado ofrecer y potenciar el sabor, aroma y color del producto pero además dota de un mayor rendimiento de las piezas al consumidor. Finalmente se procede al secado de las piezas cinco meses. Es en este lento proceso de curación y envejecimiento donde la Cecina adquiere todo su sabor y su aroma característico.

VALOR ENERGÉTICO (por 100 gr. de producto)

Energía:	903 KJ/ 216 Kcal
Proteínas:	35,79 g
Hidratos Carbono:	0,4 g
Grasas:	8,09 g

